

© Italiano LinguaDue, n. 1. 2015. F. Perissinotto, *Meal in Italy. Italianismi nel linguaggio gastronomico inglese ed angloamericano*.

## ***MEAL IN ITALY.***

### **ITALIANISMI NEL LINGUAGGIO GASTRONOMICO INGLESE ED ANGLOAMERICANO.**

*Francesca Perissinotto*<sup>1</sup>

Expo 2015 è arrivato: declinato nel tema della nutrizione, si configura come una straordinaria occasione per ribadire al mondo una delle eccellenze per cui siamo più conosciuti all'estero.

L'analisi si pone l'obiettivo di comprendere la percezione straniera della cultura nostrana del cibo e dell'alimentazione, a partire dall'uso di prestiti nel linguaggio gastronomico inglese ed angloamericano. Lo studio dell'italianismo, così come definito presso il *Grande Dizionario Italiano Dell'Uso* (GRADIT)<sup>2</sup>, ben si presta a questo scopo. Citando Anna Laura e Giulio Lepschy, infatti, «[...] loanwords often throw an interesting light on cultural relations between the two countries involved [...]»<sup>3</sup>.

Ad un'indagine del contatto linguistico recente e, in particolare, della presenza di italianismi nel linguaggio gastronomico trasmesso attraverso i media, segue un'analisi lessicologica dei termini, nella duplice valenza diacronica e sincronica<sup>4</sup>. La ricerca ha quindi confrontato questi primi risultati con studi precedenti e più ampi, nelle fonti di riferimento e nell'arco cronologico coperto, tra cui spiccano i lavori diretti da Stammerjohann<sup>5</sup> e Pinnavaia<sup>6</sup>.

#### **1. IL CONTATTO LINGUISTICO RECENTE: GLI ITALIANISMI NEL LINGUAGGIO DEI MEDIA**

In questo primo paragrafo si prendono in considerazione le ricette pubblicate presso testate giornalistiche online. Questa esamina si concentra perciò sul livello diafasico della divulgazione<sup>7</sup> e su quello diamesico della lingua trasmessa-scritta; il linguaggio della gastronomia così esaminato si configura, nell'ottica di Sobrero, quale lingua settoriale, specificatamente diffusa attraverso i mass media<sup>8</sup>.

<sup>1</sup> Università degli Studi di Milano.

<sup>2</sup> *Grande Dizionario Italiano dell'Uso*, 1999; «italianismo /italja'nizmo/ (i'ta-li-a-ni-smo) s.m. [ts] ling. [av. 1667; der. di italiano con -ismo] **1** espressione, locuzione o costrutto proprio della lingua italiana, introdotto in un dialetto o in un'altra lingua **2** [co] tendenza ad assimilare o imitare la cultura, l'arte e i costumi italiani (12)» Vol. III, pag. 808.

<sup>3</sup> Lepschy e Lepschy, 1997, pag. 242.

<sup>4</sup> Riferimento obbligato per questa sezione è lo studio di Pinnavaia, 2001.

<sup>5</sup> Stammerjohann, 2008.

<sup>6</sup> Pinnavaia, 2006/2007.

<sup>7</sup> Gualdo, 2011, pag. 34.

<sup>8</sup> *Ibid.*, pag. 70.

Nel tentativo di studiare delle scritture particolari<sup>9</sup> dedicate al cibo, sono state considerate 200 ricette. Le testate, ovvero le americane *The Wall Street Journal* e *The New York Times*<sup>10</sup> e le britanniche *The Daily Telegraph*<sup>11</sup> e *The Guardian*<sup>12</sup>, sono state selezionate in base a tre criteri, atti a garantire un'ampia rappresentatività del corpus individuato:

- a) pubblicazione presso i quotidiani americani e britannici<sup>13</sup> a maggiore circolazione;
- b) presenza, nella versione on-line della testata, di almeno 500 documenti;
- c) pubblica accessibilità a tale archivio<sup>14</sup>.

È interessante osservare che le testate in grado di soddisfare i parametri sopra considerati tendono a coincidere con i quotidiani di maggior prestigio o, nelle parole di Iamartino, nei cosiddetti *quality papers*; loro caratteristica è il fatto di informare «i lettori in modo autorevole, sobrio e obiettivo, mirando a un pubblico generico, non specialistico, ma di livello medio e alto, certamente non popolare; lo stile comunicativo, dunque, predilige, almeno in linea di principio, la modalità referenziale, prioritariamente informativa, anziché toni emotivamente marcati e coinvolgenti»<sup>15</sup>.

Per 'ricetta' si intende qui un testo prescrittivo consistente di tre parti, secondo la definizione di Fisher<sup>16</sup>: un titolo (*name*), degli ingredienti (*ingredients*) ed una procedura (*method*). Il titolo della ricetta non è unanimemente concepito quale parte del testo; in diverse definizioni incontrate, si comprendono nel testo 'ricetta' i soli ingredienti, le loro dosi e i procedimenti per la preparazione di un piatto<sup>17</sup>. Considerata l'importanza del titolo, in funzione di richiamo, per la scelta di lettura del testo da parte del pubblico (soprattutto online, in archivi delle dimensioni citate), è qui ritenuto elemento fondamentale alla sua definizione. Il titolo è stato perciò considerato come parte integrante del testo<sup>18</sup>, mentre sono stati scartati dall'analisi eventuali commenti alla ricetta o articoli introduttivi di varia natura. Criterio di selezione dei singoli documenti è l'anno di pubblicazione, compreso esclusivamente nell'anno 2013<sup>19</sup>. Il campione è stato limitato su base casuale a seguito della forte disomogeneità degli archivi delle diverse

<sup>9</sup> Gualdo, Telve, 2011, pag. 11.

<sup>10</sup> Rispettivamente, una circolazione di 2,378,827 e 1,865,318 nei giorni feriali (cfr. nota 12).

<sup>11</sup> Con una circolazione di 522,264, è anticipato da *The Sun* (2,243,903), *Daily Mail* (1,806,569) e *Daily Mirror* (1,038,569). Sebbene tutte le testate qui considerate posseggano una sezione dedicata al cibo, nei tre casi non risultano sezioni specificatamente dedicate alle ricette, se non per *Daily Mail*: troviamo in questo caso le "Weight Watchers Recipes", dedicate alla nota serie televisiva dedicata alla perdita di peso e rimandanti a prodotti sponsorizzati. Non è stata perciò ritenuta significativa. Si noti inoltre che il sito di *Daily Telegraph* (<http://www.telegraph.co.uk/>) raccoglie i titoli *Daily Telegraph* e *Sunday Telegraph*; mi riferirò perciò alla testata come *The Telegraph* da qui in poi.

<sup>12</sup> Circolazione di 187,000. Da notare è l'esistenza del *Daily Express* (522,264, al sesto posto), il quale ospita una sezione dedicata al cibo ed un ricettario, che però conta 213 risultati (dati risalenti ad aprile 2014). Importante è anche *The Financial Times*, con una circolazione di 258,488, ed un archivio di 180 ricette.

<sup>13</sup> USA: Associated Press, 2013; UK: Audit Bureau of Circulations, 2013.

<sup>14</sup> Si è considerato *pubblico* un archivio che offra la totale accessibilità ai testi senza obbligo di abbonamento alla rivista, anche in numero limitato nel tempo (es. *The Telegraph*: 10 articoli / mese).

<sup>15</sup> Iamartino, 2003, pag. 212.

<sup>16</sup> Fisher, 1969, pag. 23.

<sup>17</sup> Cfr. GRADIT, 1999, S.V.; *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 1992, S.V.; *Il Vocabolario Treccani*, 2003, S.V.

<sup>18</sup> Eventuali sottotitoli sono stati considerati parte del titolo, in quanto possibile spiegazione di un titolo poco chiaro per un anglofono (soprattutto nel caso di titoli contenenti italianismi non adattati).

<sup>19</sup> Arco cronologico di analisi più recente possibile al momento della ricerca, pienamente concluso.

testate<sup>20</sup> (Tabella 1, sotto riportata): per ogni quotidiano sono state individuate 25 ricette contenenti italianismi non adattati nel titolo e 25 ricette prive di italianismi non adattati nel titolo<sup>21</sup>.

Tabella 1

Testata ***	Sezione contenente la categoria "Food"	Numero ricette totali presenti *	Selezione da precedente **
WSJ	<i>Life &amp; culture</i>	758	25 + 25
NYT	<i>Living</i>	cc. 12 900	25 + 25
TT	<i>Life</i>	cc. 45 100	25 + 25
TG	<i>Life &amp; Style</i>	5295	25 + 25
* Dati risalenti al mese di aprile 2014 ** Considerate solo ricette pubblicate nell'anno 2013 *** <b>WSJ</b> ( <i>Wall Street Journal</i> ), <b>NYT</b> ( <i>New York Times</i> ), <b>TT</b> ( <i>The Telegraph</i> ), <b>TG</b> ( <i>The Guardian</i> ).			

Si intende qui per 'italianismo non adattato' un lemma riportato integralmente presso il GRADIT ed utilizzato come tale all'interno della ricetta<sup>22</sup>. Ad esempio, è italianismo non adattato 'zucchini' (s., singolare o plurale)<sup>23</sup>, poiché è riconosciuto il lemma italiano 'zucchino' (s., singolare)<sup>24</sup>; è invece adattato il termine 'macaroni' (s., singolare)<sup>25</sup>, poiché il rispettivo italiano si presenta nella forma 'maccarone' (s., singolare)<sup>26</sup>.

Questa prima esamina ha portato all'esclusione di termini indicanti nomi di marchi commerciali (es. *Campari*), pur presenti in titoli di ricette inizialmente considerate e presenti nel COD (*Concise Oxford English Dictionary*) come lemmi di origine italiana, ma assenti dal GRADIT; si rispetta così la riflessione di Stammerjohann, il quale osserva che «il prestito, generalmente parlando, è l'integrazione di una unità del lessico comune di una lingua nel lessico comune di un'altra. [...] il nome commerciale, cioè nome proprio, non comune, di un liquore italiano, né integrato né integrabile nella lingua di chi ordina il liquore, non è un prestito»<sup>27</sup>.

<sup>20</sup> Si considerino i casi di *The New York Times* e di *The Guardian*: per il primo, a fronte di un numero di 964 elementi emersi dalla ricerca come "Recipe", solo 678 si sono rivelati ricette effettive; per il secondo, su 1145 voci si consideri un numero almeno doppio di ricette effettive nello stesso periodo.

<sup>21</sup> All'interno di tali titoli, è considerata l'eventuale presenza di italianismi adattati.

<sup>22</sup> Non è considerato, a questo livello di analisi, l'adattamento fonetico.

<sup>23</sup> COD, 2011, S.V.

<sup>24</sup> GRADIT, 1999, S.V.

<sup>25</sup> COD, 2011, S.V.

<sup>26</sup> GRADIT, 1999, S.V.

<sup>27</sup> *Introduzione, Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco*, 2008, pag. XII. Per un ulteriore approfondimento, cfr. Furiassi, 2006.

### 1.1. *Analisi comparativa diacronica*

Si riporta l'osservazione di Roberto Gusmani, secondo il quale «la definizione di prestito spetta a solo quegli elementi che una lingua [...] ha effettivamente modellato su un'altra» ed «è necessario dunque provare o almeno rendere plausibile il rapporto storico di dipendenza tra l'elemento in questione ed il modello straniero escludendo per esempio che possa trattarsi di creazione indipendente»<sup>28</sup>. È stato perciò necessario, al fine di stabilire la connotazione di italianismo, istituire una analisi comparativa semantica ed etimologica dei termini.

Sebbene, come afferma Iamartino, «per quanto riguarda i dizionari e l'influsso interlinguistico anglo-italiano, riferimento obbligato è il grande *Oxford English Dictionary*»<sup>29</sup>, egli stesso ne sottolinea l'attuale inadeguatezza in quanto strumento piuttosto datato e incapace, perciò, di dire «nulla dell'interferenza più recente»<sup>30</sup>. Iamartino suggerisce, quindi, l'adozione del COD: già sfruttato in studi precedenti<sup>31</sup>, il «primogenito»<sup>32</sup> del grande *Oxford English Dictionary* viene qui utilizzato nella sua ultima edizione<sup>33</sup>, a testimonianza della registrazione di un uso linguistico recente.

Eguale, il GRADIT è strumento indispensabile per la considerazione di un insieme di parole che, seppure attestate sin dal XIII secolo, presentino la condizione principe di avere «nel Novecento una sopravvivenza nell'uso di natura non meramente erudita o puramente filologica»<sup>34</sup>. L'opera di De Mauro è sfruttata anche in riferimento all'analisi etimologica<sup>35</sup> dei termini presi in esame.

In alcuni casi particolari è stato considerato, inoltre, il *Grande dizionario della lingua italiana*, opera di Battaglia in 21 volumi: è l'esempio di 'articiocco', assente dal GRADIT in quanto in disuso; di alcuni toponimi, semplici o composti (es. 'Pantelleria-style'); di parole non riportate nel GRADIT, se non in varianti riconosciute dal *Grande dizionario della lingua italiana* (es. 'pratariolo', assente dal GRADIT; il *Grande dizionario della lingua italiana* riporta il lemma e ne riconosce la variante 'prataiolo', invece presente nel GRADIT).

Gli italianismi sono stati classificati in base alle diverse frasi etimologiche<sup>36</sup> citate. A questo livello di analisi, sono state considerate due tipologie di termini: vocaboli che presentano, all'interno della descrizione etimologica registrata sul COD, la parola 'Ital.'; vocaboli non riportati nel COD ma identificati quali italiani grazie al confronto con il GRADIT. Nel primo gruppo, si configurano così sette sottogruppi: origine italiana; origine italiana da lingua classica; origine da toponimo italiano; influenza della lingua spagnola; influenza della lingua francese; influenza della lingua tedesca; termini riportati in COD ma privi di descrizione semantica. Nel secondo gruppo è invece possibile

<sup>28</sup> Riportata da Pinnavaia, 2001, pagg. 49-50.

<sup>29</sup> Iamartino, 2003, pag. 210. *Oxford English Dictionary*, a cura di John Simpson ed Edmund Weiner, Seconda Edizione, Clarendon Press, 1989. Da qui in poi: OED.

<sup>30</sup> *Ibid.*

<sup>31</sup> Cfr. Brincat, 1991, pag. 8; Iamartino, 2002 e 2003; Lepschy e Lepschy, 1997.

<sup>32</sup> Knowles, 2011, pag. XI.

<sup>33</sup> XII edizione, risalente al 2011, in occasione del centesimo anniversario dalla *editio princeps*.

<sup>34</sup> GRADIT, 1999, vol. I, pag. XI.

<sup>35</sup> GRADIT, 1999, vol. I, pag. XXI.

<sup>36</sup> Come riportato da Pinnavaia, 2001 (pag. 39), per 'frase etimologica' si intende «the syntagm that, in the etymological note accompanying each lemma, describes the relationship between English word and its etymon»; utilizzato in prima istanza da Den Otter, 1990.

distinguere cinque tipologie: italianismi monorematici confermati dal GRADIT; origine da toponimi italiani; locuzioni; composizioni lessicali ambigue<sup>37</sup>; vocaboli di incerta origine italiana. Insieme, le due tipologie hanno portato alla distinzione di 138 lemmi.

### 1.1.1. *Composizioni lessicali ambigue*

Sono considerate composizioni lessicali ambigue due locuzioni bilingui, la cui componente ipoteticamente italiana presenta una relazione parziale con il significato assunto nella lingua replica: *baby bella* e *delicata squash*.

‘*Baby bella*’ è, nell’uso individuato nella ricetta (*New York Times*), proposto tra gli ingredienti in alternativa a “*best-quality common mushrooms*”. Analizzando il lemma ‘bella’, riportato presso il GRADIT, è stato possibile osservare che il termine è parte di una serie di composti e locuzioni indicanti piante (es. ‘bella di giorno’, ‘bella di notte’, ‘bella di Roma’, ‘belladonna’). Interessante è notare, inoltre, l’osservazione di Panicali, secondo la quale ‘*bellis perennis*’, latino, è il nome scientifico della “margheritina”, le cui foglie primaverili vengono utilizzate a scopi alimentari nelle zuppe toscane<sup>38</sup>. La mancanza di un qualsiasi riferimento ad una varietà di fungo, nella descrizione semantica del termine italiano, rende tuttavia difficile l’attribuzione di italianismo al termine: è possibile considerare la locuzione una creazione indipendente.

‘*Delicata squash*’ è, specialmente nell’angloamericano, una varietà di cucurbita. Analogamente, sebbene ‘delicata’ sia un termine riportato dal GRADIT, non esiste, per la descrizione semantica del termine italiano, alcun riferimento ad una varietà di zucca. È quindi difficile considerare ‘*delicata squash*’ un italianismo; piuttosto, si ipotizza la sua origine quale creazione indipendente.

Entrambi i termini possono essere in effetti considerati falsi italianismi, nell’accezione descritta da Furiassi come unità lessicali indipendenti, generati da specifici processi di formazione delle parole, di tipo semantico o morfologico<sup>39</sup>. Seppure in modo diverso, anche i falsi italianismi rivelano un rapporto culturale tra le lingue interessate: ritenuti italiani dai parlanti anglofoni, i falsi italianismi sono indice di un prestigio attribuito alla lingua ed alla cultura modelle<sup>40</sup>.

### 1.1.2. *Presenza dialettale*

Come notato da Haller, «non solo deriva dai dialetti una grandissima parte del lessico gastronomico, ma sono dialettali anche le designazioni di molti piatti regionali in uso ancora oggi»<sup>41</sup>. È in effetti possibile notare la presenza di dialettalismi e regionalismi: grazie al confronto tra il GRADIT e *I dialetti italiani. Dizionario etimologico* di Cortelazzo e Marcato (1998)<sup>42</sup>, tra i 138 vocaboli fin qui considerati, 21 termini hanno dimostrato

<sup>37</sup> Frosini, 2012, pag. 106: parla di «inquietanti composizioni lessicali».

<sup>38</sup> Panicali, 2009, pag. 484.

<sup>39</sup> Furiassi, 2012, pag. 771.

<sup>40</sup> *Ibid.*

<sup>41</sup> Haller, 2009, pag. 707. Cfr. anche Marcato, 1996, pag. 76.

<sup>42</sup> Per ‘*celery*’, il riferimento è il TLFi (<http://www.cnrtl.fr/etymologie/celeri>); per ‘*pistachio*’, cfr. Ferguson, 2012; pag. 59.

origine dialettale o regionale<sup>43</sup>. A fronte della prospettiva socio-culturale dell'analisi, sono stati individuati ulteriori 32 termini, tra cui toponimi e nomi di piatti che, sebbene non presentino origini dialettali o regionali nel lessema, hanno tipica provenienza geografica nella preparazione gastronomica<sup>44</sup>. Non è qui conteggiato l'italianismo 'Italian' o la variante 'Italian-style'.

I risultati ottenuti portano quindi all'individuazione di 53 prestiti di origine dialettale o regionale (cfr. Tabella 2, sotto riportata); nel complesso, configurano il 38% degli italianismi individuati. In termini quantitativi, Emilia Romagna e Veneto si contendono il primo posto (8 termini), seguite dalla Campania (7 termini), quindi da Lombardia, Sicilia e Toscana (6 termini).

Tabella 2

Area geografica di provenienza	Italianismi
Abruzzo	<i>bruschetta</i> , <i>ziti</i>
Basilicata	<i>ziti</i>
Campania	<i>arugola</i> , <i>caponata*</i> , <i>limoncello*</i> , <i>mozzarella*</i> , <i>pizza</i> , <i>vongole</i> , <i>ziti</i>
Calabria	<i>ziti</i>
Emilia Romagna	<i>balsamic vinegar*</i> , <i>bolognese*</i> , <i>Grana Padano*</i> , <i>lasagna*</i> , <i>Parma ham*</i> , <i>Parmesan*</i> , <i>parmigiano-reggiano cheese*</i> , <i>ragu*</i>
Lazio	<i>cacio e pepe*</i> , <i>Roma [tomatoes]*</i> , <i>romanesco*</i> , <i>romano*</i> , <i>saltimbocca*</i>
Liguria	<i>panna cotta*</i> , <i>pesto</i> , <i>Pasqualina*</i>
Lombardia	<i>celery</i> , <i>gorgonzola*</i> , <i>Grana Padano*</i> , <i>mascarpone</i> , <i>robiola</i> , <i>taleggio*</i>
Marche	<i>bruschetta</i>
Molise	<i>ziti</i>
Piemonte	<i>bagna cauda</i> , <i>fontina [cheese]</i> , <i>gianduja</i> , <i>panna cotta*</i>
Puglia	<i>burrata*</i> , <i>Cerignola*</i> , <i>orecchiette*</i> , <i>Pugliese*</i> , <i>ziti</i>
Sicilia	<i>caponata*</i> , <i>Marsala*</i> , <i>Pantelleria-style*</i> , <i>Pantescan*</i> , <i>Sicilian*</i> , <i>ziti</i>
Toscana	<i>cannellini bean*</i> , <i>cavolo nero*</i> , <i>Chianti*</i> , <i>florentine*</i> , <i>pappa al pomodoro*</i> , <i>ribollita*</i>
Trentino-Alto Adige	<i>speck*</i>
Umbria	<i>bruschetta</i> , <i>maccherone*</i>
Veneto	<i>alla veneziana*</i> , <i>artichoke</i> , <i>branzino</i> , <i>gnocchi</i> , <i>pistachio</i> , <i>[risi e] bisi</i> , <i>scampi</i> , <i>treviso*</i>
Italia Meridionale	<i>calamari</i>
Italia Settentrionale	<i>Gremolata</i>

**Nota:** ogni termine è ripetuto in base alla diversa provenienza geografica. Es. 'ziti': «sf. (abruzzese; molisano; campano; pugliese; lucano; calabrese; siciliano)» (*I dialetti italiani. Dizionario etimologico*. S.V.).

<sup>43</sup> Si osservi che il termine '*pizza*' ha diversa origine in base alla diversa descrizione semantica; sull'origine del lombardo '*mascherpa*', cfr. Brusamolino, 2009, pagg. 468-469. Egualmente, l'italiano '*ragù*' presenta diverse varianti regionali.

<sup>44</sup> In questo caso, i termini sono riportati in Tabella 2 seguiti da asterisco (es. *cacio e pepe\**). Sono compresi i nomi di ortaggi la cui provenienza è tipicamente regionale (es. '*cannellini bean*' e '*cavolo nero*' risultano particolarmente diffusi in Toscana).

## 1.2. I risultati: considerazioni quantitative

L'analisi del corpus ha portato all'individuazione di 138 lemmi, ripartiti tra le diverse testate secondo la Tabella 3 sotto riportata.

Tabella 3

Testata	NI rilevati in ricette contenenti I↗A nel titolo	NI rilevati in ricette prive di I↗A nel titolo	NI totali ricavati da selezione
WSJ	54	15	60
NYT	63	12	68
TT	55	13	58
TG	40	20	51
NI Numero di Italianismi		I↗A Italianismi non adattati	
WSJ (Wall Street Journal), NYT (New York Times), TT (The Telegraph), TG (The Guardian)			

Segue l'elenco completo degli italianismi rilevati:

*agrodolce, al dente, alla, alla veneziana o Venetian-Style, angel hair, artichoke, arugula, baby bella, bagna cauda, balsamic vinegar, biscotti, bolognese, bittersweet, branzino, broccoli, bruschetta, budino, burrata, cacio e pepe, calamari, cannellini bean, caponata, carbonara, carpaccio, cauliflower, cavolo nero, celery, Cerignola, Chianti, ciabatta, cipolline onion, conchiglie, cremini, crostata, crudo, Delicata squash, escarole, espresso, farro, fava bean, fegato, fettuccine, florentine, fontina cheese, frittata, Gala, gelatin o gelatine, gianduja, gigli, gnocchi, gorgonzola, Grana Padano, granita, gremolata, guanciale, Italian o Italian-style, lasagna, limoncello, linguine, macaroni, mandoline, marinade, marinate, Marsala, mascarpone, minestrone, montebianco, mozzarella, orecchiette, orzo, pancetta, pangrattato, panna cotta, Pantelleria-Style, Pantescan, pappa al pomodoro, Parma ham, Parmesan, Parmigiano-Reggiano cheese, Pasqualina, pasta, pecorino, penne, pepato, pesto, pistachio, pizza, polenta, pollo, porchetta, porcini, portobello, primavera, prosciutto, Pugliese, puttanesca, radicchio, ragu, ravioli, ribollita, rice, ricotta, rigata, rigatoni, risi e bisi, risotto, robiola, rocket, Roma [tomatoes], romanesco, Romano, salata, saltimbocca, scampi, semolina, Sicilian, spaghetti, speck, spezzatino, straccetti, sugar, sultana, tagliata, tagliatelle, taglierini, taleggio, tartine, tiramisu, tonnato, torta, tortelloni, tortino, treviso, Venetian-style, vongole, zabaglione, ziti, zucchini.*

### 1.3. *Analisi comparativa sincronica*

L'analisi comparativa sincronica è volta ad evidenziare le analogie e le differenze presenti tra lemma inglese e modello italiano<sup>45</sup>. Per ogni branca linguistica<sup>46</sup> è stato considerato un adattamento primario<sup>47</sup>, diretto ad una prima integrazione del termine italiano nella lingua inglese, ed un adattamento secondario, messo in atto dai parlanti della lingua replica a seguito della piena integrazione del prestito.

È importante osservare, nella riproduzione dei termini di origine italiana nelle ricette, l'assenza di marche grafiche, quali il ricorso al corsivo o virgolette, atte a denunciare un'origine straniera della parola<sup>48</sup>; sebbene sia ipotizzabile la soggiacente volontà di integrare il prestito nella lingua inglese, si deve tenere conto del luogo di pubblicazione dei testi, non necessariamente vincolato a tale attenzione. Unica eccezione è, in effetti, "*Fettuccine Carbonara*"<sup>49</sup>: in questo caso, però, le virgolette vanno a sottolineare la distanza della ricetta riportata rispetto a quella classica<sup>50</sup>, evidentemente ben nota al parlante anglofono. Del resto, presso COD, i termini sono riportati privi di ogni connotazione grafica.

#### 1.3.1. *Fonetica*

Gli studi di Lepschy e Lepschy (1997) e Pinnavaia (2006-2007) si oppongono, nell'imputare la relativa vicinanza della pronuncia inglese a quella italiana, a due opposte motivazioni: Lepschy e Lepschy descrivono una pronuncia anglicizzata, definita come «a rendering, with an English accent, of a word written according to the conventions of Italian spelling»<sup>51</sup>; Pinnavaia osserva invece una pronuncia inglese dei prestiti «essenzialmente inalterata, o meglio [...] adattata in modo da rimanere il più vicino possibile all'originale»<sup>52</sup>. Nel suo lavoro precedente (Pinnavaia, 2001), sottolinea del resto che:

The fact that the orthography of the Italian borrowings greatly determines their pronunciation in English is perhaps indicative of how the majority of these borrowings have, in fact, been introduced into English through the written word.<sup>53</sup>

##### a) *Adattamento primario*

È applicabile, in entrambi i casi, la classificazione dei fenomeni di adattamento fonetico descritta da Gusmani, nelle tre modalità di sostituzione per *approssimazione*, per

<sup>45</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 32.

<sup>46</sup> Tranne che per il lessico.

<sup>47</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 88.

<sup>48</sup> Cfr. Iamartino, 2003, pag. 217; Lepschy e Lepschy, 1997, pag. 246.

<sup>49</sup> Da *Wall Street Journal*, 2013.

<sup>50</sup> Si tratta di una carbonara vegetariana.

<sup>51</sup> Lepschy e Lepschy, 1997, pag. 246.

<sup>52</sup> Pinnavaia, 2006-2007, pag. 14.

<sup>53</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 94.



*adattamento meccanico* e per *analogia*<sup>54</sup>. Come sottolineato da Pinnavaia, la sostituzione attuata dalla lingua inglese nel caso dei prestiti italiani non sempre dipende esclusivamente da una sola regola di sostituzione, ma più regole possono coesistere e sovrapporsi<sup>55</sup>.

Si ascrivono ad una sostituzione per approssimazione i fenomeni di:

1. sostituzione dei suoni vocalici e consonantici italiani, inesistenti nella lingua inglese, con i più simili corrispettivi inglesi. In particolare, le vocali toniche italiane /à, è, ì, ò, ù/ sono riprodotte dai più simili fonemi inglesi /æ, ɛ, ɪ, ɒ, ʊ/<sup>56</sup>: è il caso di *‘broccoli’*, in cui osserviamo, nell’inglese /ˈbrɒkəli/, la sostituzione della vocale medio-bassa, posteriore, arrotondata /ɔ/ dell’italiano /ˈbrɒkkolo/ nella vocale bassa, posteriore, arrotondata /ɒ/. Inesistenti nella lingua inglese sono, inoltre, i suoni consonantici della laterale, palatale, sonora /ʎ/, della nasale, palatale, sonora /ɲ/, dell’affricata, alveolare, sorda /ts/ e dell’affricata, alveolare, sonora /dz/<sup>57</sup>; si assiste perciò nuovamente alla loro sostituzione con suoni simili esistenti nella lingua inglese: è il caso dell’italiano *‘tagliatelle’*, in cui, nell’inglese /ˌtæljəˈtɛləi, -li/, la consonante laterale, alveolare, sonora seguita dalla semiconsonante palatale, sonora (/lj/), prende il posto di /ʎ/;
2. riduzione delle consonanti geminate, fenomeno in realtà inesistente nella lingua inglese se non nei casi di alterazioni, derivazioni o composti<sup>58</sup>. È l’esempio dell’italiano *‘panna cotta’* e della pronuncia inglese /ˌpanə ˈkɒtə/, con la riduzione della consonante nasale, alveolare, sonora /n/ e della consonante occlusiva, dentale, sorda /t/.

Sottostanno a fenomeni di sostituzione per adattamento meccanico:

1. la consonante vibrante, alveolare /r/, sempre sonora nella lingua italiana. Nella lingua inglese, /r/ è sonora se in posizione pre-vocalica o intervocalica, ma non viene pronunciata in posizione post-vocalica: in tal caso, la consonante vibrante, alveolare è silente mentre la vocale precedente viene allungata<sup>59</sup>. È il caso dell’italiano *‘Marsala’*, la cui resa in inglese /mɑːˈsɑːlə/ vede la perdita della vibrante e l’allungamento della vocale bassa, posteriore non arrotondata /ɑ/;
2. il sistema di accentazione. Pinnavaia osserva l’incompatibilità dei sistemi di accentazione italiano ed inglese: mentre, nella lingua inglese, l’accento primario è tendenzialmente stabile sulla sillaba radicale, nella lingua italiana la posizione dell’accento varia in base alla sua funzione fonemica<sup>60</sup>. La pronuncia di *‘tiramisu’* è riportata nel COD quale /ˌtɪrəmiˈsuː/: sembra, in questo caso, che la volontà di imitare la pronuncia originaria italiana abbia comportato lo spostamento dell’accento e l’allungamento della vocale alta, posteriore, arrotondata /u/;

<sup>54</sup> Gusmani, 2002, pag. 98.

<sup>55</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 95.

<sup>56</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 89.

<sup>57</sup> Pinnavaia, 2001, pagg. 89-90.

<sup>58</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 90.

<sup>59</sup> Pinnavaia, 2001, pagg. 91-92.

<sup>60</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 92.

3. le diverse regole sovrasegmentali esistenti in italiano e inglese, per cui solo la lingua inglese è caratterizzata dall'alternanza tra sillabe toniche ed atone. Ciò fa sì che, nel momento in cui un suono vocalico si trovi in una sillaba atona, la vocale si riduca al suono vocalico medio, centrale, non arrotondato /ə/<sup>61</sup>. È il caso di *'calamari'*, nella pronuncia inglese /,kalə'mɑ:ri/, o di *'gelatine'*, nella pronuncia inglese /'dʒelətin/;
4. la dittongazione, in fonemi inglesi, di singoli suoni vocalici originariamente italiani, dovuta al fraintendimento di singoli grafemi<sup>62</sup>: è il tipico fenomeno riscontrato in fine parola, quando terminante in vocale medio-alta, posteriore, arrotondata /o/ in italiana, e resa nel dittongo composto da schwa seguita da vocale alta, posteriore, rilassata, arrotondata /ʊ/ (es. *'carpaccio'* si pronuncia /kɑ:ˈpɑtʃiəʊ/). Fenomeno simile, ma privo di dittongazione, è il caso di parola italiana terminante in vocale medio-alta, anteriore, non arrotondata /e/, pronunciata in inglese come vocale alta, anteriore, non arrotondata /i/ (es. *'fettuccine'*, pronunciato /,fɛtəˈtʃi:ni/). Notiamo infine il caso della dittongazione per il dialettalismo *'arugula'* (pronunciato /əˈru:ɡjʊlə/), con la sostituzione della vocale alta con il dittongo /jʊ/, dato da semiconsonante palatale seguita da vocale alta, posteriore, rilassata, arrotondata.

Si osservi infine che i fonemi italiani vengono sostituiti, per analogia al sistema ortografico e fonetico inglesi, nei casi di *'orzo'* (/ˈɔ:tsəʊ/), *'penn'* (/ˈpɛni, ˈpeni/) e in parte *'pistachio'* (soprattutto nella pronuncia /piˈstɑ:ʃiəʊ/), al punto da non risultare più riconoscibili come parole di origine italiana per un parlante italiano<sup>63</sup>.

#### b) *Adattamento secondario*

Pinnavaia concentra la sua attenzione sulla presenza di più di una trascrizione fonetica riportata per un singolo termine, indice della progressiva naturalizzazione del termine<sup>64</sup>. In primo luogo, si può assistere al passaggio da una pronuncia italiana ad una pronuncia maggiormente adattata, secondo le regole di sostituzione sopra descritte<sup>65</sup>; è il caso di *'Gala'* (/ˈɡɑ:lə, ˈɡəɪlə/), in cui assistiamo al passaggio dalla vocale bassa, posteriore, non arrotondata /ɑ:/ al dittongo /əɪ/, dato dalla successione di schwa e vocale medio-alta, anteriore, rilassata, non arrotondata. D'altro canto, si osserva in *'mascarpone'* una progressiva perdita della dittongazione nella pronuncia della vocale medio-alta, anteriore, non arrotondata italiana in fine di parola, con il passaggio dal dittongo /eɪ/ alla perdita del fonema italiano e alla semplice pronuncia della vocale medio-alta, anteriore, rilassata, non arrotondata /ɪ/; si pronuncia, invece, la sola vocale alta, anteriore, non arrotondata /i/ in *'al dente'*, *'linguine'*, *'tagliatelle'*.

In alternativa, può avvenire il fenomeno opposto, che porta ad una maggiore italianizzazione nella pronuncia<sup>66</sup>. È il caso di *'florentine'* (/ˈflɒr(ə)ntɪn, -ti:n/), in cui la vocale alta, anteriore, tesa, non arrotondata /i:/ sostituisce il dittongo /ɪɪ/, caratterizzato dall'accostamento la vocale media, rilassata, posteriore, non arrotondata

<sup>61</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 93.

<sup>62</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 94.

<sup>63</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 94.

<sup>64</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 110.

<sup>65</sup> *Ibid.*

<sup>66</sup> *Ibid.*

seguita dalla vocale medio-alta, anteriore, rilassata, non arrotondata.

### 1.3.2. Ortografia

Comune tra gli studiosi è l'osservazione di una relativa conformità ortografica tra lingua modello e prestito<sup>67</sup>: i termini adottati dalla lingua inglese sembrano mantenere, tendenzialmente, l'ortografia italiana originale, manifestata dalla conservazione dei fonemi italiani assenti dal sistema fonetico inglese e dalla presenza di vocali in fine di parola.

#### a) *Adattamento primario*

Pinnavaia individua tre regole di integrazione ortografica con la lingua inglese, motivata dalle regole del sistema fonetico della lingua replica, dalle regole del sistema ortografico della lingua replica, o da una combinazione dei due fattori<sup>68</sup>. Per gli italianismi considerati, sono stati ravvisati esempi delle prime due possibilità.

Nel primo caso, gli italianismi possono differire dal proprio etimo per un grafema aggiunto, sottratto o sostituito, a causa delle regole che governano il sistema fonetico inglese<sup>69</sup>, come evidente nella perdita della vocale finale di parola: ad esempio *'gelatin'* (di cui è prevista, però, la variante *'gelatine'*) e *'balsamic vinegar'* (da *'aceto balsamico'*). Analogo è il caso dell'aggiunta di <n> in *'Pantescan'* (dall'italiano *'pantesco, a'*). Nonostante ciò, è d'obbligo osservare l'assenza di ulteriori fenomeni imputabili a questo tipo di adattamento; piuttosto, si nota la permanenza di grafemi italiani assenti dalla lingua inglese, quali <gl> (es. *'zabaglione'*) e <gn> (es. *'gnocchi'*).

Nel secondo caso, si considerino gli italianismi la cui grafia è stata modificata rispetto all'etimo italiano, in modo da preservare la loro pronuncia originaria<sup>70</sup>. È il caso di *'artichoke'*, in cui l'originale consonante affricata, palato-alveolare, sorda /tʃ/ dell'italiano *'articiocco'* è conservata nel grafema inglese <ch>.

Considerazioni a parte meritano la permanenza o meno dell'accento grafico e la rilevazione di incertezze ortografiche. L'accento grafico è perso nel caso di *'tiramisu'* e di *'ragù'*<sup>71</sup>, sia nel termine utilizzato nelle ricette sia come voce presso il COD. Si discosta parzialmente *'bagna cauda'*, non riportato presso il COD ed utilizzato sia con accento (*'bagna càuda'*) che privo dello stesso<sup>72</sup>. A seguito dell'assenza di segni diacritici nella lingua inglese<sup>73</sup>, è possibile considerare la loro rimozione una forma di integrazione nella lingua replica; la loro presenza può essere invece attribuita alla volontà di manifestare l'estraneità del termine.

Per quanto concerne le incertezze ortografiche, sono stati rilevati: in più occasioni, la variante di *'cavolo nero'*, come riportato dal GRADIT, in *'cavalo nero'* (in *The Telegraph* e *The Guardian*), di probabile origine imitativa rispetto all'italianismo *'cavall'*, attestato nella

<sup>67</sup> Lepschy e Lepschy, 1997, pag. 246. Pinnavaia, 2006-2007, pag. 14.

<sup>68</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 95.

<sup>69</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 96.

<sup>70</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 96.

<sup>71</sup> Non è così per tutti i termini italiani riportati presso il COD, 2011: cfr. *'pietà'* (COD, 2011; S.V.).

<sup>72</sup> Nota che, sia come locuzione che come composto, il GRADIT riporta la voce priva di accento.

<sup>73</sup> Brincat, 1991, pag. 10.

lingua inglese sin dal 1634<sup>74</sup>; un'incertezza nella trascrizione di 'porsciutto' in 'prosciutto' (*New York Times*), probabilmente dovuta alla difficoltà nella resa ortografica <sci> del fonema / ʃ /, inesistente nella lingua inglese. Il *COD* dedica inoltre una particolare attenzione all'ortografia di 'espresso', avvertendo i lettori di non ricorrere alla forma 'expresso', in quanto «the spelling **expresso** is not used in the original Italian and is strictly incorrect, although it is common»<sup>75</sup>.

#### b) *Adattamento secondario*

Specialmente per i prestiti di più antica adozione, quali 'artichoke', 'calamari', 'macaroni' e 'pistachio'<sup>76</sup>, l'ortografia del termine subisce una graduale mutazione. Pinnavaia rileva però che «in the twentieth century there normally appears only one fixed and consolidated spelling registered in the *OED* for each italian borrowing»<sup>77</sup>.

### 1.3.3. *Morfosintassi*

#### a) *Adattamento primario*

Si possono osservare, per gli italianismi considerati, due macrofenomeni: il travisamento del numero e la sostituzione per analogia dei suffissi.

Il numero è a volte confuso negli italianismi terminanti in *-e* (es. 'lasagne': il *COD*, sebbene preveda la variazione 'lasagna', ritiene entrambe le voci un sostantivo singolare) ed in *-i* (es. 'macaroni', di cui il *COD* prevede la formulazione del plurale 'macaronies'); sono riportati anche casi di incertezza nel numero, come per l'italianismo 'scampi' e 'zucchini', secondo il *COD* sia plurali che singolari. Esistono tuttavia casi di congruenza rispetto al numero italiano, come nel caso di 'biscotti', 'calamari', 'gnocchi', 'porcini' (riconosciuti quali plurali dal *COD*) e 'cremini'<sup>78</sup>, plurali, o come nel caso di 'espresso', 'granita', 'pecorino', 'pistachio', 'radicchio' e 'risotto', singolari.

Sembra essere rispettato il genere, tanto da arrivare all'accostamento, presso il *New York Times*, tra 'penne' e 'rigata': si osserva qui il mantenimento del genere italiano, ma non del numero.

Si riscontra una sostituzione per analogia dei suffissi, nel momento in cui il suffisso italiano non ha alcuna funzione nella lingua inglese; viene perciò sostituito con un simile suffisso inglese con la rispettiva funzione (aggettivale, verbale)<sup>79</sup>. In particolare, si consideri 'marinate', verbo: la desinenza *-are* è riprodotta in inglese con il morfema *-ate*, solitamente utilizzato per sostituire il suffisso italiano *-ato*, aggettivale; *-ate* assume, in inglese, valore verbale, in analogia al participio passato latino<sup>80</sup>. Secondo Pinnavaia:

<sup>74</sup> DIFIT, 2008, pag. 193.

<sup>75</sup> *COD*, 2011, pag. 488. Il grassetto è originale.

<sup>76</sup> Tutti originari del XVI secolo. Rispettivamente: *COD*, 2011, pag. 74.; Iamartino, 2002, pag. 46; *COD*, 2011; pag. 854; Pinnavaia, 2001, pag. 112.

<sup>77</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 111.

<sup>78</sup> Pur non essendo riportato da *COD*, possiamo considerare 'cremini' plurale poiché, nella ricetta considerata (*New York Times*), è associato a 'mushrooms'.

<sup>79</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 101.

<sup>80</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 102.

Though of foreign origin, all these English suffixes are what Hope (1971: 616) denominates the “conventional equivalents” because they are the most commonly used. Through their use the Italian borrowings in English rid themselves of their origins but preserve their exotic aura<sup>81</sup>.

A questo proposito, si avvalora l'ipotesi avanzata dalla studiosa, secondo la quale la volontà di mantenere il suffisso del genere italiano nel prestito è da considerarsi un segno della volontà di preservare l'*aura esotica* del termine<sup>82</sup>. La rilevanza della riflessione è avvalorata dal fatto che, di 138 italianismi, il 90% dei suffissi utilizzati per gli italianismi termina graficamente con una vocale italiana.

#### b) *Adattamento secondario*

La formazione del plurale vede una “alternanza tra un plurale di modello italiano e un plurale normalizzato in -s”<sup>83</sup>. L'ultimo caso configura un adattamento morfosintattico secondario: generalmente, il plurale è creato aggiungendo i suffissi indigeni -s (es. *'bruschettas'*, *'Chiantis'*, *'risottos'*, *'zucchini'*) o -es (es. *'macaronies'*). Eccezione è *'granita'*, di cui il COD prevede due plurali: *'granitas'*, secondo la suffissazione inglese, o *'granite'*<sup>84</sup>, secondo la morfologia italiana.

Il processo di conversione è ulteriore conseguenza di una maggiore integrazione del termine<sup>85</sup>; si osservano, in particolare, i casi di *'pizza pan'*, *'espresso cup'* e *'pasta dish'*, in cui il prestito italiano è riutilizzato, in forma appositiva, accanto ad un lessema inglese.

#### 1.3.4. *Lessico*

L'integrazione lessicale vede la “mimetizzazione del prestito all'interno del lessico indigeno”<sup>86</sup>. Merita dunque particolare attenzione il fenomeno dei *composti chiarificanti*, definiti da Iamartino come quei composti inglesi nati dall'accostamento di un termine alloglotto con un elemento lessicale indigeno<sup>87</sup>, con un evidente intento chiarificatore<sup>88</sup>. Sono stati individuati<sup>89</sup>: *'cannellini bean'*, *'cipolline onion'*, *'fava bean'*, *'fontina cheese'*<sup>90</sup>, *'Parma ham'*, *'Parmigiano-Reggiano cheese'*, *'porcini mushrooms'*<sup>91</sup>.

I termini sopra citati si configurano quali composti endocentrici, la cui testa

<sup>81</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 103.

<sup>82</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 100.

<sup>83</sup> Iamartino, 2003, pag. 215.

<sup>84</sup> Nota comunque la distanza tra la pronuncia italiana /-nite/ e inglese /-ni:teɪ/.

<sup>85</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 115.

<sup>86</sup> Gusmani, 2002, pag. 99.

<sup>87</sup> Iamartino, 2002, pag. 45.

<sup>88</sup> Concordi sono Haller, 2009, pagg. 709-710; Iamartino, 2002, pag. 45; Pinnavaia, 2001, pag. 104.

<sup>89</sup> Non sono stati qui considerati, in quanto indicati precedentemente come falsi italianismi, *'baby bella'* e *'delicata squash'*. *'Roma [tomatoes]'* non è stato qui considerato in quanto non necessariamente composto: *'Roma'*, italianismo, sebbene riscontrato unicamente associato al termine *'tomatoes'*, potrebbe essere utilizzato per descrivere altri elementi (basti pensare ai noti carciofi romani).

<sup>90</sup> Nota che l'italianismo *'fontina'* è stato rilevato sia in forma composta che singola.

<sup>91</sup> L'italianismo *'porcini'* è stato rilevato sia in forma composta che singola.

(rispettivamente: ‘bean’, ‘onion’, ‘cheese’, ‘ham’, ‘mushrooms’) è iperonimo del termine alloglotto ed è introdotto, propriamente, per rendere «these borrowings comprehensible and more manageable in the hands of English speakers»<sup>92</sup>.

Particolare rilievo merita, quindi, l’italianismo ‘mozzarella’: riportato in diversi studi<sup>93</sup> quale tipico esempio di composto chiarificante nella forma di ‘mozzarella cheese’, non è mai stato individuato, tra le ricette considerate, accostato al termine ‘cheese’. La perdita dell’elemento lessicale indigeno può essere considerata una prova dell’integrazione del termine alloglotto, il quale appare ora ben noto al parlante anglofono.

### 1.3.5. Semantica

Si affronti in prima istanza una scansione onomasiologica dei 138 italianismi individuati, esplicitata in Tabella 4. Si considerino, quindi, l’adattamento semantico primario e secondario dei prestiti italiani nella lingua inglese.

Tabella 4

Classe semantica	Italianismi	Numero
Tipologia di pasta alimentare	<i>angel hair, conchiglie, fettuccine, lasagna, linguine, macaroni, orecchiette, orzo, pasta, penne, ravioli, rigata, rigatoni, spaghetti, tagliatelle, tagliolini, tortelloni, ziti</i>	18
Verdura, frutto, fungo o cereale	<i>artichoke, arugula, baby bella, broccoli, cannellini bean, cauliflower, cavolo nero, celery, Cerignola, cipolline onion, cremini, delicata squash, escarole, farro, fava bean, Gala, gigli, gnocchi, pistachio, porcini, portobello, radicchio, rice, rocket, Roma tomatoes, romanesco, semolina, sultana, treviso, zucchini</i>	30
Salsa o condimento	<i>bagna cauda, balsamic vinegar, bolognese, carbonara, gremolata, pesto, puttanesca, ragu, tonnato</i>	9
Dolce	<i>biscotti, budino, florentine, gianduja, granita, montebianco, panna cotta, sugar, tiramisù, zabaglione</i>	10
Pesce	<i>branzino, calamari, scampi, vongole</i>	4
Animali o parti di animali, salumi	<i>fegato, guanciale, pancetta, Parma ham, pollo, porchetta, prosciutto, speck</i>	8
Pane o piatto a base di pane	<i>bruschetta, ciabatta, pangrattato, Pugliese</i>	4
Formaggio	<i>burrata, fontina, gorgonzola, Grana Padano, mascarpone, mozzarella, Parmesan, Parmigiano-Reggiano cheese, pecorino, pepato, ricotta, robiola, Romano, salata, taleggio</i>	15

<sup>92</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 104.

<sup>93</sup> Haller, 2009, pag. 710; Pinnavaia, 2001, pag. 104.

Bevanda	<i>Chianti, espresso, limoncello, Marsala</i>	4
Modalità di cottura o preparazione	<i>al dente, alla, alla veneziana, carpaccio, crudo, Italian-style, marinade, marinate, Pantelleria-Style, Pantescan, primavera, Sicilian, Venetian-style</i>	13
Relativo al sapore o proprietà del cibo	<i>agrodolce, bittersweet</i>	2
Strumento da cucina	<i>mandoline</i>	1
Nome di piatto	<i>cacio e pepe, caponata, crostata, frittata, gelatin, lasagna, minestrone, pappa al pomodoro, Pasqualina, pizza, polenta, ribollita, risi e bisi, risotto, saltimbocca, spezzatino, straccetti, tagliata, tartine, torta, tortino</i>	21

a) *Adattamento primario*

Pinnavaia osserva che i prestiti italiani nella lingua inglese possono subire dei mutamenti semantici sia a livello denotativo che a livello connotativo. Fa parte della prima categoria il fenomeno della riduzione del significato nel numero, mentre subiscono mutazioni del significato a livello connotativo alcuni prestiti di lusso<sup>94</sup>.

Si assiste ad un restringimento semantico<sup>95</sup> nel numero per quei termini che, nel passaggio dalla lingua modello alla lingua replica, perdono un numero di significati: il parlante anglofono si imbatte nel termine italiano calato all'interno di uno specifico contesto d'uso; lo stesso termine italiano verrà perciò adottato dalla lingua inglese, in questo caso, solo se il significato specifico, con cui è utilizzato in quel dato contesto, può colmare una lacuna semantica della lingua replica<sup>96</sup>. Supponendo che i termini riscontrati nelle ricette, ma assenti dal COD, siano adottati secondo il significato dato dallo specifico contesto, la maggior parte degli italianismi considerati è investito da questo fenomeno. A titolo di esempio, si vedano *'gnocchi'*, *'espresso'* e *'primavera'*. L'inglese *'gnocchi'* perde il significato italiano di "grumo farinoso" e quello regionale di "gonfiore, bernoccolo"<sup>97</sup>, mantenendo, nella sola forma plurale prevista, la denotazione gastronomica; l'inglese *'espresso'* mantiene il solo significato italiano di "caffè espresso"<sup>98</sup>, a discapito dell'importante estensione originale del termine; *'primavera'* perde, nella lingua replica, la denotazione di "stagione"<sup>99</sup>, indicando meramente piatti a base di verdure primaverili.

Variante interessante del fenomeno è la perdita, nel prestito, dei significati regionali associati al termine italiano. È il caso, tra gli altri, di *'bruschetta'*, nell'italiano regionale toscano anche "zuppa di cavolo nero"<sup>100</sup>.

<sup>94</sup> Pinnavaia, 2001, pagg. da 105 a 109.

<sup>95</sup> Gusmani, 2002, pag. 104.

<sup>96</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 105.

<sup>97</sup> GRADIT, 1999, S.V.

<sup>98</sup> *Ibid.*

<sup>99</sup> *Ibid.*

<sup>100</sup> *Ibid.*

Prestiti di lusso, introdotti nonostante la presenza di termini inglesi di sinonimia parziale, sono: ‘*agrodolce*’, ‘*arugula*’, ‘*fava bean*’, ‘*frittata*’, ‘*parmigiano-reggiano cheese*’, ‘*pepato*’, ‘*ragù*’, ‘*rigata*’, ‘*salata*’. In tutti questi casi, il prestito è introdotto non per colmare una lacuna semantica, quanto per aggiungere un “nuovo tono” ai termini indigeni già esistenti<sup>101</sup>. Si considerino ad esempio ‘*fava bean*’, descritto da COD come “[...] a North American term for BROAD BEAN. - origin Ital. *fava* [...]”<sup>102</sup> o ‘*frittata*’, la cui descrizione semantica differisce dal corrispettivo ‘*omelette*’, francesismo, per il solo fatto di essere connotata come “an Italian dish”<sup>103</sup>.

Non mancano tuttavia casi di pieno mantenimento del significato originario, come nel caso di ‘*al dente*’<sup>104</sup>, ‘*bagna cauda*’, ‘*balsamic vinegar*’, ‘*carpaccio*’, ‘*cauliflower*’, ‘*cavolo nero*’, ‘*saltimbocca*’, ‘*tagliatelle*’ e ‘*tiramisu*’.

#### b) *Adattamento secondario*

Nel tempo, i prestiti possono subire, a seconda dell’uso dei parlanti, ulteriori cambiamenti di significato. In particolare, è possibile ravvisare, per gli italianismi considerati, i fenomeni di:

1. ampliamento del significato, nel numero e nel campo semantico: attraverso l’uso, il significato del prestito può progressivamente generalizzarsi, sino a raggiungere diversi gradi di polisemia<sup>105</sup>. È il caso di molti formaggi, descritti dal COD in modo piuttosto generico, se non per la tipica provenienza geografica, italiana o più specificatamente del Nord, Sud o Centro Italia: si prenda ad esempio ‘*ricotta*’, descritta come “a soft white unsalted Italian cheese”<sup>106</sup>. Osservazione d’obbligo sta nel notare il rischio intrinseco del processo, per cui si potrebbe assistere ad una vera e propria deriva semantica e finire con l’indicare con il termine ‘*ricotta*’ formaggi che nulla o poco hanno a che fare con l’originale italiano;
2. Introduzione di nuovi significati, autonomi ed ulteriori rispetto a quelli originariamente posseduti dal termine nella lingua modello. Accade ovviamente per termini di più antica introduzione, tra cui spiccano ‘*macaroni*’<sup>107</sup> e ‘*spaghetti*’; di quest’ultimo, Frosini nota che «la parola ha forse avuto fortuna prima ancora all’estero che in patria, in particolare negli Stati Uniti [...], ed è entrata anche in composizioni afferenti a settori diversi, come spaghetti western [...]»<sup>108</sup>;
3. sostituzione di significato, in cui il prestito assume, nel nuovo contesto della lingua replica, un significato apparentemente indipendente rispetto all’originale, tanto da

<sup>101</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 108.

<sup>102</sup> COD, 2011, S.V.

<sup>103</sup> *Ibid.*

<sup>104</sup> In realtà, Faloppa rileva, per la locuzione ‘*al dente*’, una forte espansione semantica, «tanto da essere usata nel linguaggio giornalistico sia per identificare immediatamente l’italianità dell’argomento [...], sia come base creativa per giochi allusivi o metaforici» (2003, pag. 229). Le osservazioni sopra riportate si limitano al confronto operato tra COD e GRADIT.

<sup>105</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 116.

<sup>106</sup> COD, 2011, S.V.

<sup>107</sup> Per la polisemia di ‘*macaroni*’, rimando agli studi di: Brusamolino, 2009, pagg. 454-458; Faloppa, 2003, pagg. 223-228; Iamartino, 2002, pagg. 25-27; Paccagnella, 2009, pag. 176.

<sup>108</sup> Frosini, 2012, pag. 105.



creare false analogie tra il prestito e l'etimo<sup>109</sup>. L'inglese 'orzo' può aver subito questo processo: perde il significato italiano di 'cereale' e assume, sulla base di una ipotetica somiglianza materiale, la denotazione di "*small pieces of pasta, shaped like grains of barley or rice*"<sup>110</sup>.

4. risoluzione del conflitto con un elemento lessicale indigeno, di significato simile, attraverso la polarizzazione o la neutralizzazione<sup>111</sup>. Si ha una polarizzazione del prestito quando «la concorrenza tra termine indigeno e prestito si stabilizza»<sup>112</sup>, per cui il termine straniero subisce una specializzazione del suo significato; è il caso di 'minestrone', differente dall'inglese 'soup' in quanto solo il primo conta, tra gli ingredienti, la pasta. La neutralizzazione vede invece l'eliminazione di uno dei due termini in conflitto; è probabilmente il caso, per la lingua angloamericana, di 'cannellini bean' (che sostituisce l'inglese 'broad bean') e di 'zucchini' (che prende il posto di 'courgette').

#### 1.4. Confronti: considerazioni quantitative

Si considerino ora il nucleo di vocaboli comuni, un confronto tra le singole testate ed un confronto tra testate inglesi ed americane.

##### a) Nucleo di vocaboli comuni

Il raffronto tra gli italianismi individuati nelle diverse testate ha portato a delineare un nucleo di 14 vocaboli, utilizzati, con almeno una ricorrenza, in tutte le testate considerate. A questi, si aggiungano ulteriori 17 vocaboli riportati in almeno tre testate; ai 31 vocaboli così ottenuti, si aggiungano ulteriori 25 vocaboli impiegati in almeno due testate: si ottengono così 56 vocaboli, utilizzati in almeno due diverse testate. I restati 82 italianismi hanno almeno una ricorrenza in un'unica testata: il 59% degli italianismi identificati all'interno delle testate inglesi ed americane è perciò sfruttato da una sola testata.

I dati qui proposti possono essere considerati secondo due diverse prospettive: in primo luogo, il numero di testate che ricorrono ad un determinato vocabolo può essere indice dell'entrata nell'uso del vocabolo stesso; d'altro canto, in quanto divulgati attraverso mezzi di comunicazione di massa, i termini a minore ricorrenza possono essere valutati secondo un diverso grado dell'*effetto pizza* descritto da Frosini:

Esiste ormai un fondo solido di italianismi gastronomici, negli ultimi anni in progressiva e persino tumultuosa estensione, col diffondersi all'estero di nuovi prodotti e piatti della cucina italiana, e parallelamente al diversificarsi dei livelli [...] Da una base di italianismi tradizionali muove il cosiddetto "effetto pizza", che sostiene e amplifica la diffusione delle parole: proprio a cominciare da termini "classici" come *spaghetti*<sup>113</sup>.

<sup>109</sup> Pinnavaia, 2001, pag. 120.

<sup>110</sup> COD, 2011, S.V.

<sup>111</sup> Pinnavaia, 2001, pagg. 122-125.

<sup>112</sup> Gusmani, 2002, pag. 104.

<sup>113</sup> Frosini, 2012, pag. 105

È inoltre significativo osservare come, al diminuire del numero delle testate in cui il termine ricorre, aumentano i termini non riportati presso il *COD*, al punto che, degli italianismi individuati in una sola testata, solo il 36% è riportato dal *COD*.

b) *Confronto tra singole testate*

In media, sono stati individuati 59,25 italianismi per testata, con una media di 53 termini nelle ricette contenenti italianismi non adattati nel titolo (Gruppo A) e di 15 in ricette prive di italianismi non adattati nel titolo (Gruppo B): appare lampante la distanza tra il numero di italianismi rilevati nelle ricette del Gruppo B e nelle ricette del Gruppo A (in media, le ricette del Gruppo A presentano 38 italianismi in più rispetto alle ricette del gruppo B). Più interessante è notare come, nelle ricette del Gruppo B, si sfruttino italianismi:

1. non necessariamente utilizzati nelle ricette del Gruppo A;
2. per la maggior parte riportati nel *COD*; ne sono eccezione ‘*Cerignola*’, ‘*gianduja*’, ‘*Parmigiano Reggiano cheese*’ e ‘*Roma [tomatoes]*’.

c) *Confronto tra testate inglesi ed americane*

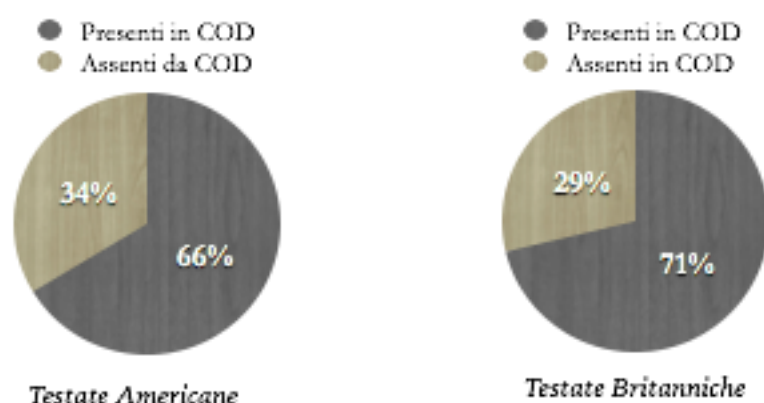
L’analisi delle ricette tratte dalle testate americane ha portato all’individuazione di 98 italianismi; le ricette tratte dalle testate britanniche hanno portato all’individuazione di 80 italianismi.

È stato operato un confronto tra il numero di italianismi, americani ed inglesi, riportati presso il *COD*: dei 98 termini riscontrati nelle testate americane, 65 sono riportati presso il *COD*; degli 80 termini adottati nelle testate inglesi, 57 sono riportati presso il *COD*. Sebbene, in entrambi i casi, la maggior parte degli italianismi è riportata presso il *COD*, dal Grafico A (sotto riportato) emerge come le testate americane presentino una minore fedeltà al dizionario. Il fenomeno ha diverse spiegazioni. In primo luogo, si può giustamente osservare che il *Concise Oxford English Dictionary* ha origine britannica, e perciò può non comprendere in toto l’uso americano della lingua; questa ipotesi appare però debole, soprattutto a seguito della registrazione delle varianti americane, segnalate, dei lemmi<sup>114</sup>. In secondo luogo, si può supporre, per la lingua angloamericana, una più significativa tendenza alla neoformazione o al prestito di matrice italiana. In quanto prova di una relazione culturale soggiacente<sup>115</sup>, si potrebbe addirittura pensare ad una più forte influenza culturale, in ambito gastronomico, del nostro paese, in America; tale ipotesi necessita però di futuri e più adeguati approfondimenti.

<sup>114</sup> Cfr. ‘*arugula*’: *COD*, 2011, pag. 74.

<sup>115</sup> Lepschy e Lepschy, 1997, pag. 242.

Grafico A



Non è da escludere la possibilità di considerare parte di quei termini assenti dal GRADIT come *casuals*, descritti da Gusmani in termini di “citazioni, dovute a snobismo o a reali esigenze di precisione e chiarezza, di termini stranieri [...], che in genere restano senza seguito, ma in taluni casi hanno avuto fortuna e si sono radicati nell’uso”<sup>116</sup>. Lo stesso Iamartino sottolinea la duplice natura della definizione, evidenziando che “la formulazione di Gusmani mette a fuoco, sia la marginalità sincronica dei *casuals* nel fenomeno dell’influsso interlinguistico, sia la loro potenziale capacità di essere accolti e realmente usati come prestito”<sup>117</sup>; in particolare, considerando il cibo e le bevande due di quei campi che “qualificano l’Italia nelle visioni stereotipate della comunità linguistica e culturale angloamericana”<sup>118</sup>, Iamartino propende per una loro possibile stabilizzazione<sup>119</sup>.

## 2. CONFRONTI: PINNAVAIA E STAMMERJOHANN

In questo secondo paragrafo si pone a confronto l’elenco degli italianismi individuati all’interno delle ricette con i lavori di Stammerjohann (2008) e di Pinnavaia (2006/2007).

Il raffronto si sviluppa nell’ottica di una analisi semasiologica degli elementi. Le fonti degli studi citati presentano, del resto, una eccessiva disomogeneità per poter operare un’analisi quantitativa: l’opera diretta da Stammerjohann è basata sulla consultazione di 17 opere, tra cui lo stesso *Oxford English Dictionary*<sup>120</sup> su cui si concentra invece Pinnavaia.

<sup>116</sup> Gusmani, 2002, pag. 89.

<sup>117</sup> Iamartino, 2001, pag. 97.

<sup>118</sup> Iamartino, 2003, pag. 216.

<sup>119</sup> *Ibid.*

<sup>120</sup> Pinnavaia, 2006/2007, pag. 9.

## 2.1. *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco (Stammerjohann, 2008)*

Il *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* si pone l'obiettivo di «mettere a confronto l'incidenza dell'italiano sul francese, l'inglese e il tedesco» di modo da poter «determinare quali aree del lessico europeo [...] sono state particolarmente arricchite dalla lingua italiana»<sup>121</sup>. La lingua inglese, nello specifico, è la seconda lingua più «italianizzata» tra le tre citate, con circa 2300 italianismi tra le file del suo lessico<sup>122</sup>.

È stata dunque operata, in primo luogo, una cernita degli italianismi nella lingua inglese, da cui sono stati selezionati i soli termini appartenenti al linguaggio gastronomico. Per farlo, è stata considerata una definizione ampia di *linguaggio gastronomico*, non limitata all'accezione '*culin.*' riportata dal DIFIT. In particolare, sono state prese in esame le descrizioni semantiche di 'gastronomia' riportate dal GRADIT<sup>123</sup> (1999), da *Il Vocabolario Treccani*<sup>124</sup> (2003) e dal *Grande dizionario della lingua italiana*<sup>125</sup> (1970): tratto saliente per l'appartenenza al linguaggio gastronomico è la focalizzazione sul momento della preparazione del cibo<sup>126</sup>, lasciando quindi sullo sfondo gli aspetti conviviali della tavola o della degustazione. Ulteriore discriminare, specialmente nell'ambito della botanica e della zoologia non specificamente connotati quale '*culin.*', è stata la possibilità di individuare ricette contenenti i dati elementi<sup>127</sup>. Non sono stati perciò considerati:

1. termini botanici o zoologici referenti a piante e animali non commestibili o di cui non è stata trovata ricetta o preparazione culinaria (es. *aurelia*, *sguacco*, *vallonia*);
2. termini che si riferiscono a misurazioni estranee al mondo culinario (es. a *benepiacito*, *bastante*);
3. formule augurali legate al momento del pasto o brindisi (es. *alla vostra salute!*);
4. suffissi non necessariamente legati al mondo culinario (es. -erino). Si prenda atto, a questo proposito, della definizione di prestito data da Gusmani, secondo il quale «unità di rango inferiore, prive di sufficiente autonomia semantica (come fonemi e morfemi), non possono essere oggetto di prestito, ma solo di un fenomeno di induzione»<sup>128</sup>;

<sup>121</sup> Stammerjohann, 2008, pag. XI.

<sup>122</sup> Stammerjohann, 2010.

<sup>123</sup> GRADIT, 1999: «/gastrono'mia/ (ga'stro·no·mi·a) s.f. [co] [av. 1796, C.C. Rezzonico "Osservazioni intorno ad Alessandro e Timoteo"; dal fr. *gastronomie*, 1623, dal gr. *gastronomìa*, comp. di *gastro-* "gastro-" e *nomia-* "-nomia"] **1** arte di preparare e cucinare i cibi: *trattato di g.* **2** negozio dove si preparano e si vendono specialità culinarie Der. [...]».

<sup>124</sup> *Il Vocabolario Treccani*, 2003: «[...] **1**. Complesso delle regole e delle usanze relative alla preparazione dei cibi; arte della cucina. **2** (*estens., comm.*) Negozio in cui si vendono cibi cotti già pronti.».

<sup>125</sup> *Grande dizionario della lingua italiana*, 1970: «[...] L'insieme delle regole che insegnano a preparare vivande prelibate; arte culinaria; amore della buona tavola [...]».

<sup>126</sup> Rifacendosi alla definizione di 'ricetta' precedentemente utilizzata, si fa qui riferimento ad un titolo di ricetta, ad un elenco di ingredienti ed, infine, alla preparazione del determinato piatto.

<sup>127</sup> È stata presa come riferimento la ricerca di ricette presso i principali motori di ricerca on line.

<sup>128</sup> Gusmani, 2002, pag. 94

5. animali commestibili non originari dell'Italia (es. *pappagallo*, *pavone*<sup>129</sup>, *volute*);
6. aggettivi o avverbi non necessariamente legati al mondo culinario (es. *primaverat*<sup>130</sup>, *molto*).

L'analisi ha portato all'individuazione di 272 italianismi gastronomici. Al primo posto si trovano i nomi 'verdura', 'frutto', 'fungo' e 'cereale', seguiti da nomi di bevande e, al terzo posto, nomi di piatti. Sorprendente, nel confronto tra la classificazione semasiologica degli italianismi individuati nei media e nello studio di Stammerjohann, la permanenza al primo posto della classe semasiologia di vegetali e funghi. I nomi di piatti retrocedono invece al terzo posto, declassati dal maggior numero di italianismi relativi alle bevande, che passano da 4 a 40. Si osservi l'assenza di vocaboli indicanti strumenti da cucina: gli italianismi nel linguaggio gastronomico sembrano riferirsi, in ordine decrescente, a nomi di ingredienti specifici, nomi di piatti e condimenti o salse, e, in numero limitato, a modalità di preparazione delle portate.

#### a) *Italianismi nei media e DIFIT*

Dei 136 italianismi<sup>131</sup> individuati all'interno delle ricette considerate, 65 termini sono riportati dal DIFIT (48%). Sono:

*agrodolce, al dente, artichoke, arugula, biscotti, broccoli, bruschetta, calamari, caponata, carbonara, cavolo nero, ciabatta, conchiglie, espresso, fettuccine, frittata, gnocchi, granita, lasagna, limoncello, linguine, macaroni, marinate, mascarpone, minestrone, mozzarella, orecchiette, orzo, pancetta, panna cotta, Parmigiano-reggiano (cheese), pasta, pecorino, penne, pesto, pizza, polenta, porchetta, porcini, portobello, primavera, prosciutto, puttanesca, radicchio, ravioli, ricotta, rigatoni, risotto, Romano, saltimbocca, semolina, spaghetti, tagliatelle, tagliolini, taleggio, tiramisu, zabaglione, ziti, zucchini.*

Si osservi innanzitutto una parziale distanza ortografica tra i termini individuati all'interno del corpus e le voci riportate dal DIFIT. Le cause sono ascrivibili a fenomeni di:

- a. incertezza nella geminazione. Ad esempio, per 'arugula' il DIFIT prevede una possibile geminazione della vibrante, alveolare /r/; per 'broccoli', invece, il DIFIT prevede una possibile contrazione della occlusiva, velare, sorda /k/;
- b. varianti desuete. È il caso di 'ravioli', di cui il DIFIT riporta le due forme desuete 'rafiol' e 'raviol'<sup>132</sup>;

<sup>129</sup> Non riportato in quanto, sebbene piatto prelibato presso gli antichi romani, la sua comparsa come italianismo nella lingua inglese risale al 1590. Il prestito è attribuibile, perciò, al valore ornamentale dell'animale piuttosto che alla sua valenza culinaria.

<sup>130</sup> Da non confondere con '*primavera*', italianismo gastronomico individuato precedentemente: solo quest'ultimo si riferisce ad una particolare preparazione gastronomica; '*primaverat*', come definito da DIFIT, non possiede l'intenzione citata (cfr. DIFIT, S.V.).

<sup>131</sup> Sono qui esclusi i falsi italianismi.

<sup>132</sup> DIFIT, 2008, S.V.

- c. riprestiti. Si può supporre che l'italianismo 'torte', descritto dal DIFIT quale italianismo indiretto per via della mediazione della lingua tedesca, sia stato reintrodotto nella lingua inglese senza alcuna mediazione, a formare l'italianismo 'torta' (*New York Times*).

È interessante inoltre notare la presenza di italianismi non riportati nel COD e registrati, invece, presso il DIFIT; si tratta, nello specifico, di 'agrodolce', 'guanciale', 'porchetta', 'tortelloni' e 'ziti'.

## 2.2. *Il sapore delle parole: la terminologia inglese di origine italiana del cibo (Pinnavaia, 2006/2007)*

Indagando, in prospettiva storica, il rapporto tra cultura inglese ed italiana, Pinnavaia studia l'influsso interlinguistico registrato presso l'OED<sup>133</sup>. L'arco cronologico coperto è incluso perciò tra il 1400 ed il 2000, in cui si assiste all'introduzione nella lingua inglese di 202 italianismi<sup>134</sup>.

Al primo posto troviamo nomi di bevande, seguiti da nomi di piatti e tipologie di pasta alimentare. È da notare, tuttavia, la presenza di 3 nomi di marchi commerciali, non riportati dal GRADIT o ivi segnalati come tali: 'Campari', 'Martini' e 'Punt e Mes'. A questo proposito, da ricordare è l'osservazione di Iamartino: la presenza di nomi commerciali italiani nell'ambito culinario è da attribuirsi al prestigio incontrastato dei prodotti italiani nel panorama globale<sup>135</sup>, per cui lo stesso "Campari" è declassato a nome comune; in quanto tale, prova di una influenza socioculturale e descrivibile come fenomeno di interferenza linguistica. La classe delle bevande si conferma comunque la più numerosa; permane l'assenza di vocaboli indicanti strumenti da cucina.

### *Italianismi nei media e Pinnavaia*

Dei 136 italianismi individuati all'interno delle ricette considerate, 59 termini sono riportati da Pinnavaia (43%). Sono:

*agrodolce, al dente, artichoke, arugula, broccoli, bruschetta, calamari, carpaccio, cauliflower, celery, ciabatta, conchiglie, escarole, espresso, fava (bean), fettuccine, fontina, frittata, gelatin, gnocchi, gorgonzola, granita, guanciale, Italian, lasagna, linguine, macaroni, marinate, mascarpone, minestrone, mozzarella, orzo, pancetta, Parmesan, Parmigiano-Reggiano (cheese), pasta, pecorino, penne, pepato, pesto, pistachio, pizza, polenta, porchetta, prosciutto, radicchio, ravioli, ricotta, rigatoni, risotto, Romano, saltimbocca, scampi, semolina, spaghetti, sugar, sultana, tagliatelle, taleggio, tiramisu, torta, tortelloni, zabaglione, ziti, zucchini.*

È possibile osservare, anche in questo caso, delle variazioni ortografiche; egualmente, la causa del fenomeno è ravvisabile nella registrazione di varianti desuete (es. Pinnavaia

<sup>133</sup> Pinnavaia, 2006/2007, pag. 8.

<sup>134</sup> *Op. cit.*, pag. 9.

<sup>135</sup> Iamartino, 2002, pag. 45.

riporta le voci ‘*ricocl*’, attestata nel 1582<sup>136</sup>, e ‘*ricotta*’, attestata nel 1877<sup>137</sup>). ‘*Agrodolce*’, ‘*limoncello*’ e ‘*taglierini*’ sono riportati da Pinnavaia, ma esclusi dal DIFIT.

### 2.3. Analisi semasiologica

La classe semasiologia che presenta il maggior numero di italianismi è quella delle bevande, per un totale di 70 diversi termini. È possibile quindi stilare un unico elenco e procedere ad una classificazione semasiologica più specifica (Tabella 5):

Tabella 5

Classe semantica	Italianismi	Numero
Bevanda a base di caffè	<i>café, café americano, café espresso, caffè, caffè latte, caffè macchiato, cappuccino, crema, espresso, espresso macchiato, expresso, latte, latte macchiato, macchiato</i>	14
Bevanda dolce	<i>granita, granite</i>	2
Distillato alcolico	<i>acqua vita, amaretto, amoroso, bumbo, frangipane, grappa, limoncello, maraschino, negroni, Rosolio, sambuca</i>	11
Vino	<i>(vino) secco, aleatico, amarone, Chianti, fechia, Greco, Grignoli(no) o grignolino, lacrima di Cristo, liatico, malvasia, malvoise, Marsala, moscatello, moscato, mountflascon, muscadine, Nebbiolo, Prosecco, Sassella, Soave, spumante, verdé, verdea. Verdicchio, vernaccia, vernage, vino, vino cotto, vino crudo, vino da tavola, vino dolce, vino locale, vino nero, vino rosso, vino santo, vinsanto, zibibo</i>	37
Nome di bevanda generico	<i>acqua, brendice, fresco</i>	3
Marchi commerciali	<i>Campari, Martini, Punt e Mes</i>	3
		Totale <b>70</b>

Emerge la netta prevalenza dei termini indicanti tipologie di vino, di cui molti toponimi<sup>138</sup>, seguiti dai nomi di bevande a base di caffè e dai distillati alcolici. Può sorprendere la “sconfitta” di uno dei piatti italiani per eccellenza, la pasta, definita da Marcato quale «settore caratterizzante dell’*Italian food*»<sup>139</sup>, nelle cui varietà va però a costituire un insieme di 47 diversi termini.

<sup>136</sup> Pinnavaia, 2006/2007, pag. 20.

<sup>137</sup> *Op. cit.*, pag. 21.

<sup>138</sup> Ad es. ‘*Prosecco*’, ‘*Sassella*’, ‘*Soave*’, ecc.

<sup>139</sup> Marcato, 1996, pag. 79.

## 2.4. Vocaboli comuni

Il confronto complessivo tra i diversi studi hanno portato all'individuazione di un nucleo di 46 vocaboli comuni. Sono:

*agrodolce, al dente, artichoke, arugula, broccoli, bruschetta, calamari, ciabatta, conchiglie, espresso, fettuccine, frittata, gnocchi, granita, lasagna, linguine, macaroni, marinate, mascarpone, minestrone, mozzarella, orzo, pancetta, pasta, pecorino, penne, pesto, pizza, polenta, porchetta, prosciutto, radicchio, ravioli, ricotta, rigatoni, risotto, Romano, saltimbocca, semolina, spaghetti, tagliatelle, taleggio, tiramisu, zabaglione, ziti, zucchini.*

Solo 'agrodolce' e 'ziti' non sono registrati presso il COD, ovvero il 4% del nucleo di vocaboli comuni. È possibile infine classificare i termini in base alla diversa data di prima attestazione<sup>140</sup>: osservando la Tabella 6, sotto riportata, la maggiore influenza della lingua italiana sembra convergere tra il 1850 ed il 1950; la presenza di vocaboli, non (ancora?) registrati presso il DIFIT né il COD, riserva però ottime speranze per il futuro.

Tabella 6

Periodo di prima attestazione	Italianismi	Numero
1500 - 1600	<i>Artichoke</i>	1
1600 - 1700	<i>broccoli, macaroni, marinate, polenta</i>	4
1700 - 1800	<i>lasagna, semolina</i>	2
1800 - 1850	<i>agrodolce, calamari, minestrone, pesto, pizza, ravioli, spaghetti, ziti</i>	8
1850 - 1900	<i>frittata, gnocchi, granita, pasta, prosciutto, radicchio, ricotta, risotto, tagliatelle, zabaglione</i>	10
1900 - 1950	<i>al dente, espresso, fettuccine, linguine, mascarpone, mozzarella, orzo, pecorino, penne, rigatoni, Romano, saltimbocca, zucchini</i>	13
1950 - 2000	<i>arugula, bruschetta, ciabatta, conchiglie, pancetta, porchetta, taleggio, tiramisu</i>	8

## 3. CONCLUSIONI

Confrontando gli italianismi adottati nella lingua inglese con i rispettivi modelli italiani, si osserva una generale conformità all'originale; ciò è particolarmente visibile nei

<sup>140</sup> Dati riferiti a Pinnavaia, 2006/2007, pagg. 20-23.



titoli delle ricette: locuzioni quali “*risi e bisi*” e “*pasta alla Norma*” colpiscono per la fedeltà alla lingua modello. Una possibile spiegazione di tale comportamento si configura nel tentativo di “sfruttare l’italianità”<sup>141</sup> dei termini, con l’obiettivo, illustrato da Cappellini, di una evocazione di un’esperienza<sup>142</sup>.

Il prodotto agroalimentare ed enologico italiano si veste così di una serie di elementi intangibili, unificati in un generico *Marchio Italia*<sup>143</sup>, in cui l’elemento linguistico stesso diventa strumento chiave di comunicazione. In particolare, le proprietà veicolate dall’italianismo gastronomico si pongono su due livelli: una pretesa *tipicità locale* ed un implicito richiamo ad una capacità manifatturiera.

Per ‘tipicità locale’ si intende, per un dato oggetto (cibo, piatto, metodo di produzione), la compresenza di due fattori: la permanenza, nel tempo e nello spazio, di un nucleo di caratteristiche costanti<sup>144</sup> ed essenziali alla sua definizione; la percezione dell’origine quale vincolata, storicamente e/o culturalmente, ad un luogo geografico specifico. Si parla qui di “pretesa” tipicità locale a voler sottolineare la dimensione culturale<sup>145</sup> e quasi mitizzata<sup>146</sup> del richiamo al territorio, non necessariamente corrisposta nei fatti<sup>147</sup>. Assume particolare rilievo, perciò, la presenza, registrata presso il DIFIT, di numerosi italianismi indicanti luoghi fisici di consumo di cibo tipicamente italiani, oltre che la forte presenza di termini originariamente dialettali, diatopicamente connotati, nonché di toponimi: il luogo si caratterizza quale fondamento stesso del valore dell’esperienza del cibo italiano<sup>148</sup>. Nell’ottica di Forlani, precipuo scopo della politica di comunicazione del prodotto tipico locale<sup>149</sup> diventa infatti la costruzione o valorizzazione della marca del territorio, nonché l’offerta di un prodotto-esperienza (ad esempio, l’esperienza turistica).

La capacità manifatturiera, intesa quale leva comunicativa del prodotto tipico locale, è sfruttata invece nel concetto di “prodotto-trasformazione”, per cui “i clienti

<sup>141</sup> Pinnavaia, 2006/2007, pagg. 20-23.

<sup>142</sup> «Come afferma l’antropologa Mary Douglas, un piatto così come i suoi singoli ingredienti sono prima di tutto buoni da pensare e solo successivamente anche buoni da mangiare. Ancor prima del palato la ricetta soddisfa la mente, richiama alla memoria luoghi, idee, esperienze vissute o sognate». Cappellini, 2009, pagg. 635-636. Cfr. Grappe, 2007: «I sapori e le sensazioni si vestono di parole per esprimere un’esperienza, un sapere acquisito. E in questa dialettica le stesse parole acquistano un sapore e non solo un senso».

<sup>143</sup> Noci, 2014.

<sup>144</sup> A fronte di una serie di caratteristiche “secondarie”, mutevoli.

<sup>145</sup> Nistri, 2003.

<sup>146</sup> Cfr. Montanari, 2003: «Non credo sia mai esistito nella storia, ieri, ieri l’altro, mille anni fa, qualcosa di tipico che sia nato, cresciuto, vissuto in un luogo, fatto da quelli che abitavano lì. Tutta la storia della nostra cultura alienare è stata una storia di incroci di uomini, di prodotti, di idee che si mettono in gioco l’una con l’altra e che alla fine rendono possibili questi paradossi: paradossi, in realtà, solo apparenti, perché percepiti all’interno di una cultura che ha costruito una falsa mitologia del prodotto tipico. [...] questa mitologia è nostalgia di qualcosa che non è mai esistito e ci riporta a una storia che non è mai avvenuta».

<sup>147</sup> Basti pensare al versante “esogeno” della mitizzazione locale, in cui è l’*opinion leader* straniero a imporre, nel proprio paese, un’immagine, spesso errata, del “Marchio Italia”. A questo proposito, cfr. Dickie, 2006.

<sup>148</sup> Non per niente, Scarpato (2006) parla di “Cucina cartolina”.

<sup>149</sup> Definito da Pencarelli, 2006, pag. 3, come: «un’offerta economica proposta da una o più imprese radicate in un territorio geograficamente, culturalmente e storicamente delimitato che viene percepito dalla domanda come prodotto unitario costituito da un pacchetto di elementi tangibili (prodotti agroalimentari, prodotti artigianali, manufatti) ed intangibili (servizio, informazioni, cultura, storia, saperi, tradizioni, ecc.) caratterizzato da un’immagine o da un’identità di marca unitaria».

apprendono e diventano esperti di produzioni tipiche locali”: è ciò che avviene grazie alle ricette e, più in generale, all’allestimento di un piatto. In modo più implicito, prendendo in esame le definizioni di ‘gastronomia’ riportate sopra, il comune riferimento ad una ‘arte culinaria’ fa inoltre pensare ad una capacità tecnica, un “saper fare” esercitato in prima istanza in cucina, da *artisti*, la cui opera, conclusa, è esposta al pubblico sul piedistallo della tavola imbandita. D’altronde, la capacità di suscitare l’immaginazione di una esperienza (la cosiddetta *prefigurazione*<sup>150</sup>) sembra nascere proprio nel momento della proposta del piatto-opera:

[Il rapporto tra cibo e consumatore], prima di realizzarsi materialmente, ha la sua prefigurazione (narrativa?) nel menu. Le strategie linguistiche e testuali qui messe in atto posizionano il prodotto e ne giustificano il prezzo. Contemporaneamente trasmettono significati referenziali non sempre disponibili al lettore come conoscenze acquisite<sup>151</sup>.

Poco importa, dunque, che il *Parmesan* conti o meno tra i suoi ingredienti lo zafferano – l’essenza dell’*Italian grated cheese* sta nella possibilità, per il buon parlante anglofono, di sedersi al tavolo e leggere, tra le righe di un menu, di paesaggi romagnoli e spaghetate conviviali. Oppure, perché no: scegliere una ricetta e, con gli *spaghetti* sulla punta della lingua, ritrovarsi nel sogno di un “pasto in Italia”.

## RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Amenta L. (2009), “I ricettari gastronomici di area meridionale”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 121-136.
- Artusi P. (1974), *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Torino, Giulio Einaudi Editore.
- Ballarini G. (2009), “Parole a fette. Denominazioni d’alcuni salumi italiani”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 501-736.
- Bonazzi A. (2009), “Accostamenti descrittivi alla lingua dei menu”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 471-480.
- Brincat G. (1991), “Spigolando nel Sunday Times: parole italiane e pseudoitalianismi nell’inglese di oggi”, in *L’italiano allo specchio. Aspetti dell’italianismo recente*, Atti del Primo Convegno della Società Internazionale di linguistica e Filologia Italiana (Siena, 28-31 marzo 1989), Volume 2°, Coveri L. (a cura di), Rosenberg & Sellier, Torino, pp. 7-14.
- Brusamolino S. I. (2009), “Trionfi alimentari di Lombardia”, in *Storia della lingua e storia*

<sup>150</sup> Bonazzi, 2009, pag. 480.

<sup>151</sup> *Ibid.*

- della cucina. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 449-470.
- Cacia D. (2009), "La panificazione nella storia della lingua italiana attraverso le pagine dell'Arte Bianca (1946-2007)", in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 243-258.
- Camporesi P. (1974), Introduzione, in *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, di Pellegrino Artusi, Giulio Einaudi Editore, Torino, pp. IX-LXX.
- Capatti A. (2003), "Forlimpopoli e dintorni: le "specialità" e le guide turistiche", in Atti del convegno di studi con uso di cucina *Alla ricerca del prodotto tipico*, Festa Artusiana (sabato 21 giugno 2003).
- Cappellini B. (2009), L'Italia nel piatto. La rappresentazione della cucina italiana in Inghilterra dagli anni Cinquanta ad oggi, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 635-647.
- Cartago G. (1990), *Ricordi d'italiano. Osservazioni intorno alla lingua e italianismi nelle relazioni di viaggio degli inglesi in Italia*, Ghedina & Tassitti Editori, Bassano del Grappa.
- Casapullo R. (2009), "Italiano fuori d'Italia: una panoramica sul lessico italiano della scienza nelle lingue europee", in *Annali 2009. Rivista di Ateneo*, redazione di Carillo G., Giordano P., Omaggio V., Napoli, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, pp. 665-712.
- Costantino M., Marelllo C., Onesti C. (2009), "La cucina discussa in rete. Analisi dei gruppi di discussione italiani", in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), in Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 717-727.
- Dickie J. (2006), *Rappresentazione e consumo della cucina italiana attraverso lo "star system" gastronomico inglese: il caso di Jamie Oliver*, relazione per il Convegno scientifico della Festa Artusiana 2006 (17 giugno 2006).
- Faloppa F. (2003), "Tra lingua e...palato", in Italiano e inglese a confronto (Atti del convegno *Italiano e inglese a confronto: problemi di interferenza linguistica*, Venezia, 12-13 aprile 2002), Anna-Vera Sullam Calimani (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 221-230.
- Ferguson R. (2012), "Primi influssi culturali italo-veneti sull'inglese: la testimonianza dei venezianismi in Florio, Coryate e Jonson", pubblicato in *Quaderni Veneti*, nella sezione *Il veneto: tradizione, tutela, continuità*. Atti del Convegno, Venezia 11-12 febbraio 2011, Edizioni Ca' Foscari, Venezia, pp. 57-82.
- Fisher M. F. K. (1969), "The Anatomy of a Recipe", in *With Bold Knife and Fork*, Perigee Trade, New York, pp. 13-24.
- Frosini G. (2006), "L'italiano in tavola", in *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Trifone P. (a cura di), Carocci, Roma, pp. 41-63.
- Frosini G. (2012), "La cucina degli italiani. Tradizione e lingua dall'Italia al mondo", in *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Mattarucco G. (a cura di), Accademia della Crusca, Firenze, pp. 85-107.

- Furiassi C. (2012), *False Italianisms in British and American English: a meta-lexicographic analysis*, relazione per 15th EURALEX International Congress, Oslo (Norvegia), 7-11 agosto 2012, pp. 771-777.
- Furiassi C. (2006), "Translating American and British trademarks into Italian. Are bilingual dictionaries an aid to the user?", in *Lessicografia bilingue e traduzione. Metodi, strumenti, approcci attuali*, San Vincente F. (a cura di), Polimetrica International Scientific Publisher, pp. 199-214.
- Graffi G., Scalise S. (2003), *Le lingue e il linguaggio*, Il Mulino, Bologna.
- Grappe Y. (2007), "Le parole. Descrittori e rappresentazioni del gusto: riflessioni storiche attorno al vino", in *Scienze Gastronomiche*, 2, Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, pp. 33-41.
- Gualdo R., Telve S. (2011), *Linguaggi specialistici dell'italiano*, Carocci, Roma.
- Gusmani R. (2002), "Interlinguistica", in *Linguistica storica*, Lazzeroni R. (a cura di), Carocci, Roma, pp. 87-114.
- Haller H. W. (1991), "L'italianismo recente come riflesso dell'immagine italiana nella vita americana", in *L'italiano allo specchio. Aspetti dell'italianismo recente*, Atti del Primo Convegno della Società Internazionale di linguistica e Filologia Italiana (Siena, 28-31 marzo 1989), Volume 2°, Coveri L. (a cura di), Rosenberg & Sellier, Torino, pp. 15-24.
- Haller W. H. (2009), "Shrimp Fra Diavolo e Chicken Scarpariello: italiano e italianismi nella lingua dei menu dei ristoranti newyorkesi", in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 703-715.
- Iamartino G. (2003), "Italy's unappetizing menu: italianismi recenti nella stampa angloamericana fra giudizio e pregiudizio", in *Italiano e inglese a confronto* (Atti del convegno *Italiano e inglese a confronto: problemi di interferenza linguistica*, Venezia, 12-13 aprile 2002), Anna-Vera Sullam Calimani (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 209-219.
- Iamartino G. (2001), "La contrastività italiano-inglese in prospettiva storica", in *Rassegna italiana di linguistica applicata*, n. 2-3, pp. 7-126.
- Iamartino G. (2002), "Non solo maccheroni, mafia e mamma mia!: tracce lessicali dell'influsso culturale italiano in Inghilterra", in *L'inglese e le altre lingue europee. Studi sull'interferenza linguistica*, San Vincente F. (a cura di), CLUEB, Bologna, pp. 23-49.
- Lakoff R. T. (2006), "Identity à la carte: you are what you eat", in *Discourse and identity (Studies in interactional sociolinguistics)*, De Fina A., Schiffrin D., Bamberg M. (a cura di), Cambridge University Press, Cambridge, pp. 147-165.
- Lepschy A.L., Lepschy G. (1999), "Anglismi e italianismi", in *L'amanuense analfabeta e altri saggi*, Leo S. Olschki Editore, Firenze, pp. 169-182.
- Lepschy A.L., Lepschy G. (1997), "From antipasto to zabaglione: italianisms in the Concise Oxford Dictionary", in *Sguardi sull'Italia. Miscellanea dedicata a Francesco Villari dalla Society for Italian Studies*, Occasional Papers, Number 3, The Society for Italian Studies, Exeter, pp. 242-259.
- Lévi-Strauss C. (2008), "The culinary triangle", in *Food and culture: a reader*, Counihan C. (a cura di), Van Esterik P., Routledge, New York, pp. 36-43.
- Lozato-Giotard J. P. (2009), "Turismo e enogastronomia", in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua

- italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 47-50.
- Marcato C. (1996), “Pastas & Pizzas”: influissi dell’italiano sulla terminologia alimentare nordamericana”, in *Quaderni d’italianistica*, Volume XVII, No. 2, pp. 75-91.
- Marcato C. (2006), “Su ‘scampi, marinara, parmigiana’: discrepanze tra lingua modello e lingua replica”, in *Forum Italicum*, Volume 40, No. 2, pp. 506-511.
- Miglietta A., Sobrero A. A. (2009), “I dolci delle feste in Salento”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 531-544.
- Montanari M. (a cura di) (2013), *La cultura del cibo in Italia*, Skira Editore, Milano.
- Montanari M. (2003), “La tipicità come prodotto culturale”, in Atti del convegno di studi con uso di cucina *Alla ricerca del prodotto tipico*, Festa Artusiana (sabato 21 giugno 2003).
- Morace F. (a cura di) (2003), *Estetiche Italiane*, Libri Scheiwiller, Milano.
- Nistri R. (2003), “Cronache di una terra senza tipicità”, in Atti del convegno di studi con uso di cucina *Alla ricerca del prodotto tipico*, Festa Artusiana (sabato 21 giugno 2003).
- Noci G., (2014) *Se Made in Italy fosse un brand sarebbe il terzo al mondo*, articolo pubblicato presso ilSole24Ore.com (articolo disponibile all’indirizzo: <http://www.ilsole24ore.com/art/commenti-e-idee/2014-08-27/se-made-italy-fosse-brand-sarebbe-terzo-mondo-063909.shtml?uuid=ABdARknB>).
- Otter A.G. (1990), “Lekker Scrabbling: Discovery and Exploitation of once Dutch Words in the on-line English Dictionary”, *English Studies*, 71, pp. 261-271.
- Paccagnella I., “Et quid non faceret propter saciare la gulam?”. Terminologia gastronomica fra fame macaronica e vita sobria”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 175-190.
- Panicali A., “Povere zuppe! Aspetti linguistici: la Toscana” in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 481-490.
- Pencarelli T., Forlani F. (2006), “Il marketing dei prodotti tipici nella prospettiva dell’economia delle esperienze”, Atti del V Congresso Internazionale *Marketing Trends* (Venezia, 20-21 Gennaio 2006), Collesei U., Andreani J. C. (a cura di), Venezia, Università Ca’ Foscari, pp. 1-30.
- Petrolini G. (200), “Gnocchi, gnocche e maccheroni. Nuove letture”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 513-529.
- Pinnavaia L. (2006/2007), “Il sapore delle parole: la terminologia inglese di origine italiana del cibo”, in *MPW (Mots palabras Words). Studi linguistici*, Colombo M., Iamartino G., Vidoni M. S. [et. al.] (a cura di), LED - Edizioni Universitarie di Lettere Economia Diritto, Milano, pp. 7-23.
- Pinnavaia L. (2001), *The italian borrowings in the Oxford English Dictionary. A lexicographical, linguistic and cultural analysis*, Bulzoni Editore, Roma.
- Ruffino G., Rizzo G., Sottile R. (2009), “La cultura alimentare dell’ASL tra parola e

- parlato”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 87-96.
- Scarpato R. (2006), *Una, nessuna, centomila: quale futuro per le cucine italiane nel villaggio globale*, relazione per il Convegno scientifico della Festa Artusiana 2006 (17 giugno 2006).
- Silvestri D. (2009), “L’Atlante Generale dell’Alimentazione Mediterranea e alcuni aspetti della situazione linguistica italiana”, in *Storia della lingua e storia della cucina*. Atti del IV Convegno ASLI, Associazione per la storia della lingua italiana (Modena, 20-22 settembre 2007), Robustelli C., Frosini G. (a cura di), Franco Cesati Editore, Firenze, pp. 53-73.
- Stammerjohann H. (2010), “Italianismi”, in *Enciclopedia dell’italiano*, Roma, Treccani. Disponibile on-line all’indirizzo:  
[http://www.treccani.it/enciclopedia/italianismi\\_\(Enciclopedia\\_dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/italianismi_(Enciclopedia_dell'Italiano)/).
- Trifone P. (2011), “L’italiano. Lingue e identità”, in *Lingua e identità. Una storia sociale dell’italiano*, Trifone P. (a cura di), Carocci, Roma, pp. 15-45.
- Tropea G. (1976), “Di alcuni italianismi gastronomici nel lessico anglo-americano”, in *Archivio glottologico italiano*, 61, pp. 251-256.
- Vaccaro V. A. (2008), “Il prestito interlinguistico tra teoria e retorica: criteri metodologici ed effetti stilistici”, in *L’analisi linguistica e letteraria*, 15, Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore, Anno XV 2007, pp. 117-154.

## Dizionari

- Battaglia S., (1970) *Grande dizionario della lingua italiana* (GDLI), direttore Giorgio Bàrberi Squarotti, 21 voll., UTET, Torino.
- Cortelazzo M., Marcato C. (1998), *I dialetti italiani. Dizionario etimologico*, Unione Tipografico-Editrice Torinese, Torino.
- Cortelazzo M., Zolli P. (1988), *Dizionario etimologico della lingua italiana*, 5 voll., Zanichelli, Bologna.
- De Mauro T. (ideato e diretto da) (1999), *Grande dizionario italiano dell’uso* (GRADIT), 6 voll., UTET, Torino.
- Simone R. (diretto da) (2003), *Il Vocabolario Treccani*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma.
- Simpson J., Weiner E. (a cura di) (1989), *Oxford English Dictionary* (OED), Seconda Edizione, Clarendon Press, Oxford.
- Stammerjohann H. (diretto da), Arcaini E., Cartago G., Galetto P., Heinz M., Mayer M., Rovere G., Seymer G. (e a cura di) (2008), *Dizionario di italianismi in francese, inglese, tedesco* (DIFIT), Accademia della Crusca, Firenze.
- Stevenson A., Waite M. (a cura di) (2011), *Concise Oxford English Dictionary* (Twelfth Edition) (COD), Oxford University Press, Oxford. Sono qui compresi i saggi introduttivi di Angus Stevenson ed Elizabeth Knowles.

Sono state considerate anche le versioni on-line dei seguenti dizionari monolingue stranieri:

- Diccionario de la lengua española* (DRAE), Real Academia Española, Madrid, 22<sup>a</sup> edizione, 2001. <http://www.rae.es/diccionario-de-la-lengua-espanola/sobre-la-22a-edicion-2001>

*Duden Wörterbuch online*, Verlagsgruppe Bibliographisches Institut GmbH, Berlin  
<http://www.duden.de/>.

*Le Trésor de la Langue Française informatisé* (TLFi), a cura di Jacques Dendien, 2002, è consultabile online all'indirizzo: [http://atilf.atilf.fr.](http://atilf.atilf.fr/), o attraverso il portale lessicale del Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales: <http://www.cnrtl.fr/>.